



## Vorspeisen und Suppe

Bunter Herbstsalat mit Kürbis aus Grafenort geröstete Baumnüsse	CHF 9.50
Gebeiztes Rehcarpaccio mit Sbrinz  und Zwetschgenchutney	CHF 18.50
Nüsslisalat mit knusprigem Ei und gebratenem Speck	CHF 15.50
Kürbiscremesuppe  mit gerösteten Kürbiskernen und Öl	CHF 9.50
Grafi Salat mit gezupfter Forelle mit jungen Kartoffeln und grüne Bohnen geröstete Paprika und Cherrytomate	
als Vorspeise	CHF 15.50
als Hauptgang	CHF 27.50

## Überraschungsmenu

Lass dich von unserem Küchenteam unabhängig von der Speisekarte verwöhnen.  
Wir kreieren ein Menu nach Saison und Kreativität.

4-Gang Überraschungsmenu	CHF 68.00
5-Gang Überraschungsmenu	CHF 78.00



## Hauptgänge

Hirschpfeffer «Jäger Art» Spätzli, Rotkraut und Marroni und Rosenkohl	CHF 32.50
Hirschentrecote mit Nidwaldner Steinpilzen Spätzli und Herbstgemüse	CHF 42.50
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	CHF 46.50
Wildgeschnetzeltes mit Pilzen an Wildrahmsauce Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Marroni	CHF 34.00
Wildbeilagenteller  Spätzli mit Rotkraut, Marroni, Rosenkohl gebackenem Kürbis und cremiges Pilzragout	CHF 27.00
Schweins Cordon Bleu mit hausgemachten Pommes Frites und buntes Gemüse	CHF 29.50
Grafi Burger mit Steinpilz und Gerschnialpkäse mit hausgemachten Pommes Frites	CHF 27.00
Ganze Forelle aus dem eigenen Teich Müllerin Art mit Nussbutter, jungen Kartoffeln und Spinat oder Blau pochiert mit Nussbutter, jungen Kartoffeln und Spinat	CHF 34.00
Schmorbraten vom Altzeller Rind mit Kartoffelpüree und Gemüse	CHF 28.00

## Dessert

Aprikosenparfait mit karamellisierten Birnen	CHF 12.50
Dessert Nesselrode Vanilleglace, Meringue und Vermicelles mit Rahm	CHF 10.50

Alle Preise in Schweizer Franken inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.  
Unser Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, unser Wildfleisch kommt aus Österreich